

Pressemitteilung

November 2015

So kocht, backt und wäscht die Zukunft

Fünfte E.G.O. Innovationswoche mit neuen Ideen, Konzepten und Produkten – Intelligente Sensorik und konnektive Software sowie Gesten- und Sprachsteuerung verbessern Komfort und Effizienz im Haushalt

Oberderdingen – Der Hausgerätezulieferer E.G.O. hat bei der fünften Auflage seiner hauseigenen Innovationswoche mehr als 20 neue Ideen, Konzepte und Produkte rund um das Kochen, Backen und Waschen der Zukunft vorgestellt. „Mit unserer jährlichen Innovationswoche unterstreichen wir unsere Rolle als Innovationstreiber in der Branche und bieten wichtige neue Impulse für die Hausgeräteindustrie“, sagt Dr. Johannes Haupt, Vorsitzender der Geschäftsführung. Im vergangenen Jahr hat E.G.O. rund fünf Prozent des Umsatzes in Forschungs- und Entwicklung investiert. Knapp ein Drittel des Umsatzes erzielte das Unternehmen mit Produkten, die nicht länger als zwei Jahre auf dem Markt sind.

Eine App für alle Geräte

Erstmals stellte E.G.O. bei der Innovationswoche nicht nur Gerätekomponenten, sondern auch eine Softwareplattform vor. Mit dieser lassen sich verschiedene Hausgeräte vernetzen und zentral mit einer App per Smartphone oder Tablet steuern. Die App greift direkt auf die Menüfunktionen der Geräte zu – beispielsweise Programmwahl oder Timer-Einstellung bei Waschmaschinen. Darüber hinaus kann die Anwendung Zusatzfunktionen des Smartphones einbinden, etwa die Sprachsteuerung. Mit einfachen Sprachbefehlen ermöglicht das eine intuitive Bedienung von Hausgeräten.

Konnektives Design-Display

Mit der EGO PURE Line hat E.G.O. Displays für verschiedene Hausgeräte entwickelt, die mit integrierter Bluetooth- und WiFi-Technologie die technischen Voraussetzungen für Konnektivität mitbringen. Gleichzeitig haben die Touch-Displays einen neuen Design- und Bedienansatz. Während

Pressemitteilung

herkömmliche Displays bei der Vielzahl an Funktionen moderner Hausgeräte häufig überladen sind, ist die PURE Line sehr reduziert und minimalistisch. Die Anzeige wird nur sichtbar, wenn sie genutzt wird, und arbeitet dann mit großen und einfachen Symbolen. Die intelligente Touch-Steuerung führt den Nutzer intuitiv Schritt für Schritt durch die Optionen und unterstützt ihn dadurch optimal bei der Bedienung. Optional bietet die PURE Line auch erstmals eine Gestensteuerung an. Die Elektronik misst die Lichtreflexe und erkennt so die Bewegungen der Hand nach oben, unten, rechts und links.

Sensor optimiert Wäschetrocknung

Bereits im vergangenen Jahr hatte E.G.O. einen Farbsensor für die Waschmaschine vorgestellt: Er erkennt die Farbe der Wäsche, die Maschine schlägt das entsprechende Waschprogramm vor und meldet, wenn etwa eine bunte Socke in die weiße Wäsche geraten ist. Jetzt präsentiert der Hausgerätezulieferer ein Sensormodul für Trockner, welches das Material der Wäsche erkennt und laufend Restfeuchte sowie Temperatur misst. Die angepasste Temperaturregelung schont die Wäsche und trocknet gleichzeitig so effizient wie möglich.

Energieeffizientes Backen

Eine Tiefkühlpizza im Backofen zuzubereiten, kostet viel Energie. Beim Forschungsprojekt „ecoBack“ hat E.G.O. gemeinsam mit der Universität Stuttgart eine Methode entwickelt, um kleine Gerichte mit kurzen Garzeiten im Backofen effizient zu erwärmen. Durch ein spezielles Strömungskonzept wird nicht mehr der gesamte Ofenraum erhitzt, sondern nur der Bereich rund um das Gargut – es entsteht ein Mikroklima im Backofen. So lassen sich bis zu 40 Prozent Energie einsparen. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) hat das Forschungsprojekt gefördert.

Mit der Mikrowelle backen

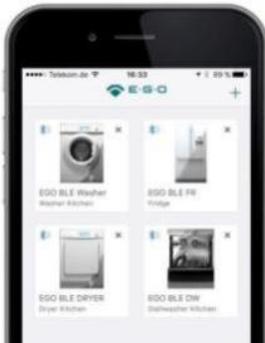
Herkömmliche Mikrowellen erhitzen Gerichte zwar schnell, aber nicht gleichmäßig. Manche Bereiche werden sehr heiß, andere bleiben kalt. Um die Wärme besser zu verteilen, hat E.G.O. ein neues Mikrowellen-Konzept entwickelt. Dabei ersetzt ein elektronischer Hochfrequenz-Generator die herkömmlichen Elektronenröhren. Der Vorteil: Die vom Lebensmittel absorbierte Energie wird gemessen und die benötigte Leistung lässt sich so

Pressemitteilung

genau dosieren. Durch Variation der Arbeitsfrequenz der Mikrowelle wird die Wärme gleichmäßig verteilt ohne dass die Seitenwände der Backofenmuffel mit aufgeheizt werden. Künftig wäre es damit möglich, mit der Mikrowelle nicht nur Gerichte zu erwärmen, sondern auch richtig zu backen. Durch den Einsatz von Hochfrequenz-Generatoren in einem Backofen können Gerichte bis zu viermal schneller gegart werden und man kann bis zur Hälfte der heute benötigten Energie einsparen.

* * *

Diese Presseinformation samt druckfähigem Bildmaterial finden Sie auch im Internet unter www.presseforum.cc/ego. Alle Fotos sind zur journalistischen Nutzung mit Quellenangabe „E.G.O.“ zum Abdruck frei.



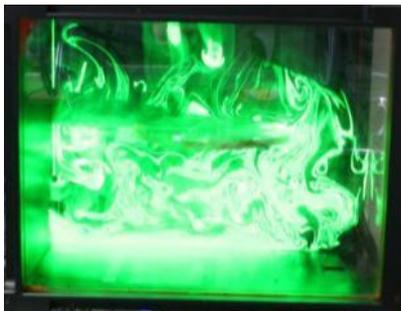
Bildunterschrift: Verschiedene Hausgeräte vernetzen und zentral mit einer App steuern – das ermöglicht die neue Softwarelösung von E.G.O.



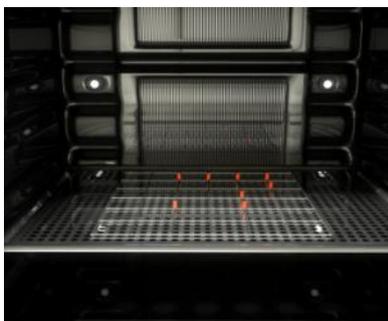
Bildunterschrift: Die EGO PURE Line bietet konnektive Displays, die minimalistisches Design mit intuitiver Benutzerführung vereinen.



Bildunterschrift: E.G.O. stellt das erste Display mit Gestensteuerung vor.



Bildunterschrift: Mit „ecoBack“ hat E.G.O. ein energieeffizientes Strömungskonzept für kleine Gerichte mit kurzer Garzeit entwickelt. Es wird nicht mehr der gesamte Ofenraum erhitzt (Bild links), sondern nur der Bereich um das Gargut herum (Bild rechts).



Bildunterschrift: In herkömmlichen Mikrowellen wird die Wärme ungleichmäßig verteilt (Bild links). Mit einem Hochfrequenz-Inverter erreicht E.G.O. einen höheren Wirkungsgrad und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung (Bild rechts).

Pressemitteilung

* * *

Über die E.G.O.-Gruppe

Zur E.G.O.-Gruppe zählen 18 Vertriebs- und Produktionsgesellschaften in 16 Ländern. Die Gruppe erwirtschaftete 2014 einen Umsatz von etwa 566 Mio. Euro und beschäftigte knapp 6.000 Mitarbeiter. Das Unternehmen mit Stammsitz im baden-württembergischen Oberderdingen gilt als einer der weltweit führenden Zulieferer für Hersteller von Hausgeräten. Der Firmengründer Karl Fischer entwickelte vor mehr als 80 Jahren die erste serientaugliche Elektro-Kochplatte. Heute produziert das Unternehmen alle Heiz- und Steuerelemente, die zum Kochen und Backen, zum Waschen, Trocknen und Geschirrspülen benötigt werden. Überdies liefert E.G.O. auch Komponenten, Systeme und Technologien für Gastronomie und professionelle Wäschepflege sowie anspruchsvolle Komponenten für die Medizin- und Gebäudetechnik oder die Automobilindustrie. Mehr Informationen auf der Website www.egoproducts.com

Kontakt:

Christine Metz
E.G.O. Elektro-Geräte GmbH & Co. Holding KG
Director Corporate Communications
Rote-Tor-Straße 14
75038 Oberderdingen
Telefon +49 7045 45 67 831
Telefax +49 7045 96 15 831
E-Mail: Christine.Metz@egoproducts.com

Johanna Quintus
Communication Consultants GmbH
Engel & Heinz
Jurastraße 8
70565 Stuttgart
Telefon +49 711 9 78 93 23
Telefax +49 711 9 78 93 44
E-Mail: quintus@postamt.cc